



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 9
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИМАШЕВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 10.01.2022

№ 5

город Тимашевск

Об организации питания детей в ДОО

На основании СанПин 2.3.2.43590-20, с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2022 году производственного контроля, п р и к а з ы в а ю :

1. Организовать питание детей в соответствии с «10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,5 часовым пребыванием детей».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания в ДОО на Серобян Ирину Петровну, заведующую детским садом .

2.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании и представлять меню-требование для утверждения заведующему.

2.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи заведующего, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

2.3. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

2.3. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику необходимо соблюдать следующие требования:

3.1. Повар ДОО должен работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

3.2. Кладовщик несет ответственность за своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы-продуктов

3.3. Оформляются актом некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача, который подписывается представителями ДОО (член бракеражной комиссии, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

3.4. Кладовщик при получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

3.5. Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием и графиком выдачи продуктов, под роспись (повар).

3.6. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальном журнале «Закладка основных продуктов питания в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на поваров Бочарову С.С., Харитонову И.В.

3.7. Поварам Бочаровой С.С., Харитоновой И.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику и в присутствии ответственного лица

3.8. Возложить персональную ответственность на поваров Бочарову С.С., Харитонову И.В. за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С.

4. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Кладовщику Нисковой Надежде Васильевне, ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером МКУ ЦМБ

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- инструкцию по организации детского питания в ДОО (И01/3);

- медицинскую аптечку;

- огнетушитель;

- диэлектрические коврики около каждого прибора;

- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

7. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

8. Ответственность за организацию питания детей в групповых комнатах несут воспитатели и помощники воспитателя.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заведующего

11. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заведующий



И.П. Серобян

С приказом ознакомлены: